

Bio-Apfel-Tarte mit Zimt und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Mürbeteig:

200 g Mehl
70 g Zucker
140 g kalte Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pkg Vanillezucker

Sahne- Creme:

200 ml Sahne
1 1/2 Pkg Sahnesteif
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pkg Vanillezucker

Apfelkompott:

ca. 450 g BIO Äpfel
2 TL Zimt
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker

Zusätzliches:

1 Tarte- Backform



Zubereitung

Ergibt etwa 12 Stücke

1. Mürbeteig zubereiten und backen

Gebe alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel und verknete sie mit den Händen oder einem Handrührgerät/ Küchenmaschine zu einer glatten Kugel. Wickle die Kugel in Frischhaltefolie ein und lege sie für ca. 15 Min. in den Kühlschrank. Anschließend rollst du den Teig passend aus und legst ihn in die Form (falls ein paar Stellen frei sind, kann man sie mit dem restlichen Teig schließen). Backe die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 190°C für 10-15 Min. (ACHTUNG: der Teig darf nicht zu dunkel gebacken werden, da er sonst zu trocken wird!) Wenn du die Tarte aus dem Backofen genommen hast, musst du sie gleich auf die Tortenplatte stürzen und abkühlen lassen.

2. Sahne- Creme zubereiten

Gieße die Sahne mit dem Sahnesteif in ein hohes Gefäß und schlage sie steif. Anschließend rührst du das Vanilleextrakt/ Vanillezucker unter. Verteile jetzt noch die Sahne gleichmäßig auf dem Tarte-Boden.

3. Apfelkompott zubereiten

Wasche die Äpfel ab, halbiere sie und entferne den Strunk. Schneide die Apfelhälften in nicht zu kleine Würfel und gebe sie dann zusammen mit dem Zitronensaft, Zucker und etwas Wasser in einen Topf. Nun koche das Ganze so lange, bis die Äpfel leicht weich geworden sind. Zum Schluss muss das Apfelkompott nur noch mit dem Zimt und dem VERPOORTEN ORIGINAL

[Link zum Rezept: Bio-Apfel-Tarte mit Zimt und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Bio-Apfel-Tarte mit Zimt und Verpoorten Original Eierlikör

Eierlikör vermischt werden und auf die Tarte mit der Sahne gegeben werden. Wenn man möchte, kann man noch etwas Zimt drüber streuen...

FERTIG!!!

Leser-Tipp

Streiche die Backform mit etwas Butter ein und verteile dann Mehl oder Grieß darin, so kann man den fertig gebackenen Teig besser aus der Form stürzen...
Schmeckt super zur Weihnachtszeit...

[Link zum Rezept: Bio-Apfel-Tarte mit Zimt und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de